



Für sie zählt nur **Genuss und Herzlichkeit!** Geschäftsführer Markus Gfeller und Küchenchef Thomas Messerli.



Restaurant Brücke
Hauptstrasse 2
5013 Niedergösgen
Tel. 062 - 849 11 25
Sonntagabend und Montag
geschlossen
Visa und Mastercard
EC-Direct und Postcard
www.restaurant-bruecke.com



Schnipo, Knurrhahn, Königskrabbe

Restaurant Brücke, Niedergösgen SO Gastgeber **Markus Gfeller** führt das Haus in der vierten Generation. In der Küche steht **Thomas Messerli**, kreativ und liebevoll – eine Entdeckung!

NEU
GETESTET

Von Schönenwerd her gesehen gleich am Dorfeingang direkt an der Aare gelegen: Von aussen mag man noch etwas zweifeln, doch innen ist das Restaurant schön gemacht, hell, entspannt, geschmackvoll eingerichtet. Zwar finden sich auf der Karte auch Sachen wie ein paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes, doch das müsse sein, sagt Genussmensch Markus Gfeller, die Kundschaft wolle das so und gerade über Mittag dürfe es halt nicht zu viel kosten.

Abends offeriert Thomas Messerli einen tollen Vier- bis Sechsgänger, aus dem man frei wählen kann. Wir begannen

mit einem gehaltvollen Glasnudel-Salat, einem Tempura von der Königskrabbe, einer Crème brûlée aus der Essenz dieses Meerestieres (geschmückt von einem winzigen, aber wunderbaren Kräutersalätchen) – ausgezeichnet. Liebevoll, mit viel Aufwand gemacht.

Noch mehr Aufwand steckte Messerli in eine Kürbissuppe: Da wurde nicht einfach ein Kürbis verkocht und mit einem Liter Rahm abgeschmeckt, sondern mit langem Kochen und mit Eis eine herrliche Essenz gezogen, diese dann mit etwas Tonkabohnen abgeschmeckt! Beim perfekt gebratenen Knurrhahn auf zwei wunderbar leichten Ravioli, gefüllt mit Ricotta und geräu-

chertem Forellenfilet, etwas Salicorn sowie einem Randen-Mus kombinierte Messerli dann aber mindestens eine Komponente zu viel auf den Teller. Als zweite Hauptspeise gönnten wir uns einige (zu) kleine Stücke vom Rehrücken, dazu wurden ausgezeichnete Schupfnudeln mit etwas gebratenem Lardo di Colonnata gereicht.

Das Dessert, eine Variation von der Heidelbeere, ganz nett, aber eine Spur zu kreativ – nach den vier Gängen vorher waren wir schon ziemlich satt.

Die Bedienung ist freundlich, herzlich, kompetent; die Weinauswahl spannend, mit fairen Preisen. Das gilt übrigens auch für das grosse Menü. ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

Schweizer-Illustrierte 29.11.10